

平成 21年 10月 1日 改訂 予定(案)

# 院内約束食事箋規約

大阪府立精神医療センター

## 院内約束食事箋規約

### 1. 食事オーダー

- 1) 食事は食事箋でオーダーする。
- 2) 食事は院内約束食事箋で定める食種(食事の種類)の中から選ぶ。
- 3) 院内約束食事箋に定めのない場合は、栄養管理室と協議の上、特別指示でオーダーをする。

### 2. 主食と副食

- 1) 食事は主食と副食で構成する(一部例外あり)
- 2) 主食の種類

【米 飯】 米飯110g  
米飯160g  
米飯210g  
米飯260g

【全 粥】 全粥200g  
全粥300g  
全粥400g  
全粥500g

【7分粥】 7分粥200g  
7分粥300g

【5分粥】 5分粥200g  
5分粥300g

※ 7分粥、5分粥、3分粥は白がゆのみ  
(雑炊などの具入りのものはなし)

【3分粥】 3分粥200g  
3分粥300g

【おもゆ】 おもゆ200g

【パ ン】 ロールパン60g(30g×2個)  
ロールパン90g(30g×3個)  
ねじりパン90g(45g×2個)  
ねじりパン120g(60g×2個)  
クロワッサン60(30g×2個)  
クロワッサン90g(30g×3個)  
黒糖パン80g(40g×2個)  
黒糖パン120g(40g×3個)

【めん類】 うどん(150g)  
冷うどん(120g)  
和そば(110g)  
冷しそば(120g)  
中華そば(100g)  
冷麺(110g)

※ 治療食に関しては、各食種に応じて異なるため、  
別紙【盛り付け注意事項】に記載の通りとする。  
※ 主食をめん類とするときは、1回200kcal(2.5単位)程度とし、  
主食の不足分は各食種に応じて、米飯や粥で補う。

#### <参考:主な主食の栄養量>

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
米飯100g	164	2.8	0.4
全粥100g	71	1.2	0.2
ロールパン60g	193	5.2	5.9
ロールパン90g	290	7.7	8.9
クロワッサン90g	315	5.4	17.1
クロワッサン60g	210	3.6	11.4
ねじりパン90g	265	6.3	7.2
ねじりパン120g	353	8.4	9.6
黒糖パン80g	222	6.4	4.0
黒糖パン120g	334	9.6	6.0

3) 主食の選択

食種ごとに基本となる主食を決める。しかし、患者の症状等により他の主食の選択も可能とする。

※ 現時点では米飯、粥の範囲で選択可。  
朝食パン食のとき、粥の選択は可。パンの(重量の)選択は不可。

4) 副食の調理形態

【常菜】 身体上健康な者が摂る一般的な調理形態。食材の制限も原則的にはない。

＝ 軟菜、きざみ菜、ミキサー菜、流動菜 ＝

患者の食欲や消化機能を考慮して、常菜の食品材料や調理法に制限を加える。  
軟菜から流動菜のほうに、より小さく、より柔らかく、より消化吸収のよい調理形態となる。

(きざみ菜、ミキサー菜)

咀嚼の面から、とくに食品の大きさに留意する。

【軟 菜】 固く繊維の多い食品を避ける。常菜から ごぼう、れんこん、こんにやく などを除く。  
ただし、食品の大きさや薄さによっては使用することもある。みじん切り、薄切り、すりおろし  
など。脂質の多い食品や調理法を避ける。  
調理後固くなる料理は避ける。フライや一部の焼き物など。

食品の大きさを考慮する。

【きざみ菜】 すべての料理を細かく刻む。

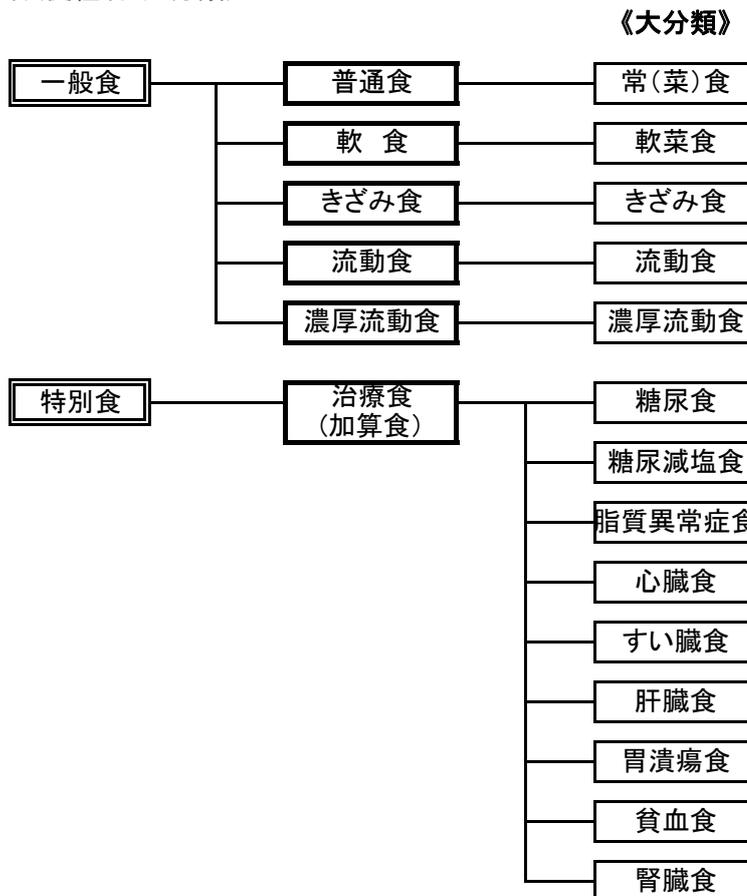
【ミキサー菜】 副食にだし汁等を加えてミキサーにかけ、味を整えたもの。  
当院でミキサー菜という場合は、きざみ菜をベースに調整する。

【流動菜】 流動体のもの。

口の中で容易に流動体にすることができるもの。ゼリー、軟らかい水ようかん など。

3. 食種(食事の種類)

(1) 食事名(食種名:大分類)



## (2) 食種(大分類)

【常食】 身体上健康な者がとる健康増進を念頭においてする食事。  
エネルギー過剰や塩分の取りすぎに注意し、生活習慣病の予防に心掛ける。  
栄養基準量については大阪府健康福祉部「病院食事療養指針」に沿う。  
主に主食の量により4区分(A、B、C、D)を設ける。

【軟菜食】 常食から咀嚼しやくに固い食品や難消化の食品、調理法を避けるように変化させた食事。  
肉類など咀嚼しやくが難しい食材には大きさを配慮する。

【きざみ食】 咀嚼しやくに障害があるものに用いる。

【流動食】 消化管に飲食物を慣らすこと、および水分補給を目的とした食事。  
低栄養食であるため、できるだけ速やかに他の食事に移行することが望ましい。

【濃厚流動食】 経口摂取ができないものや、栄養補助が必要なものに用いる。

【治療食】 各種疾病に用いる。  
必要に応じて常食、軟菜等を設ける。

※【治療食】は各種疾病治療の直接手段として適切に用いられるとき、  
入院時食事療養に特別食加算される(加算食)

【糖尿病食】 糖尿病、脂質異常症、高度肥満症(肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)に用いる  
食後の高血糖を防ぎ、インスリン抵抗性の解除をめざす。  
総エネルギー制限(25kcal/標準体重1kg)と甘味食品(代用甘味料を除く)の使用制限。  
主に主食の量により3区分(A,B,C)設ける。  
さらに合併症(予防)を念頭においた減塩食を設ける。

【糖尿減塩食】 糖尿病に用いる。  
主として総エネルギー、塩分を制限し、血圧や脂質代謝の改善をはかる。  
献立はエネルギーコントロール減塩食を用いる。

【脂質異常症】 脂質異常症(空腹時定常状態TC220mg/dl以上またはTG150mg/dl以上)、高度肥満症  
に用いる。  
主として総エネルギーを制限し、脂質代謝の改善をはかる。  
献立はエネルギーコントロール減塩食を用いる。

【心臓食】 心臓疾患に用いる。  
主として総エネルギー、塩分を制限し、血圧や脂質代謝の改善をはかる。  
献立はエネルギーコントロール減塩食を用いる。

【すい臓食】 急性、慢性のすい炎に用いる。  
脂質の制限を主に、すい臓の安静をはかる。

【肝臓食】 肝疾患に用いる。  
安定期は常食をベースにやや高たんぱく質(1.3g/標準体重1kg)の食事となる。

【胃潰瘍食】 胃潰瘍、十二指腸潰瘍、消化管術後に用いる。  
潰瘍への強い刺激を与える食品や調理法を制限する。  
ただし、分割食は実施しない。

【貧血食】 血中Hb濃度が10g/dl以下で、その原因が鉄分の欠乏による貧血に用いる。  
常食をベースに鉄添加食品を付加する。

【腎臓食】 腎疾患に用いる。  
安定期は常食をベースにした塩分制限食となる。

#### 4. 食事基準

食種ごとに食事基準(栄養基準量、使用食品、調理法など)を定め、献立を作成する。

##### (1) 栄養基準量

食種(小分類)ごとに1日分の栄養基準量を定める。

治療食の献立作成は栄養基準量の概ねプラスマイナス10%以内の範囲で行う。

ただし、制限栄養素については基準量以下で行う。

##### (2) 使用食品、調理法

2. の4)副食の調理形態に示す基準に従う。

さらに食品や調理法に制限を加える必要のある食種については、食種ごとに示す。

##### (3) 食品の重量

主食や食品の一部については食種ごとに1日の使用量を定める。

##### (4) 食種(小分類)別基準

別紙1「食種(小分類)別基準」の通り

##### (5) 運用

運用についての詳細は別途定める。

別紙2「盛り付けの注意事項」を参照

##### (6) その他

###### 1) 汁もの

汁もの(すまし汁、みそ汁、スープ、ポタージュなど)の液量は1回150cc(塩分約1.5g)とする。

ただし、塩分制限が6g未満の食種と胃潰瘍食(大分類)の液量は朝食のみ1回50cc(塩分約0.5g)とし  
昼食、夕食においては、汁ものは付けない。

また、塩分制限が5g以下の食種には朝食も汁ものは付かない。

附則 この規約は、平成14年4月1日から施行する。

附則 この規約は、平成18年3月1日から施行する。

附則 この規約は、平成19年7月1日から施行する。

附則 この規約は、平成20年10月1日から施行する。

附則 この規約は、平成21年10月1日から施行する。

食種(小分類)別基準

1) 常食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下	
			飯・粥	パン					
常食	A	常(菜)食	常菜	米飯 110g	2個もしくは小	1500	55	40	10
	B			米飯 160g	3個もしくは大	1750	60	45	
	C			米飯 210g	3個もしくは大	2000	65	50	
	D			米飯 260g	3個もしくは大	2250	70	50	

〈適応〉

- A: 概ね70才以上の女子
- B: 概ね30才以上70才未満の女子
- C: 概ね50才以上の男子および29才未満の女子
- D: 概ね50才未満の男子

※ 運用については「盛り付けの注意事項」(別紙3)を参照  
 なお、患者の必要量に応じ、オーダーのある場合は  
 個別に主食量を調整し、対応している。

\* 栄養必要量により選択できる。

〈備考〉

- ・ A~Dは主食量の差
- ・ 男子9才~17才は牛乳(200cc)を  
追加することができる。

	エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g
牛乳200cc	134	6.6	7.6	0.2

2) 軟菜食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
軟菜食	軟菜食	軟菜	全粥 300g	3個もしくは大	1600	65	45	10

3) きざみ食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
きざみ食	きざみ食	軟菜きざみ	全粥 300g	3個もしくは大	1600	65	45	10

4) 流動食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
流動食	流動食	流動菜	おもゆ 200g	(2個もしくは小)	800	25	25	7

5) 濃厚流動食

	エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g		
濃厚流動食	メイランス1.0(200ml)1本当り		200	8	5.6	0.56

6) 糖尿食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下	
			飯・粥	パン					
糖尿常菜食	A	エネルギーコントロール 常菜食	常菜	米飯 110g	2個もしくは小	1300	60	40	10
	B			米飯 160g	2個もしくは小	1550	65		
	C			米飯 210g	2個もしくは小	1800	70		
糖尿軟菜食	A	エネルギーコントロール 軟菜食	軟菜	全粥 200g	2個もしくは小	1300	60	40	10
	B			全粥 300g	2個もしくは小	1550	65		
	C			全粥 400g	2個もしくは小	1800	70		

〈適応〉

糖尿病、脂質異常症、高度肥満症(肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)

〈備考〉

- ・ 糖尿病食品交換表(日本糖尿病学会編)で  
1日に 表3...3.0~5.0単位以下、表5...1単位以下  
調味料(さとう、みりん及び菓子やジュース等の甘味食品に限定)...0.4単位以下(1食に0.15単位以下)  
加工品、調理済み食品等のさとう、みりんも考慮する。
- ・ 代用甘味料(マービンなど)を適宜使用する。
- ・ A~Cは主食量の差

7) 糖尿減塩食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g未満	
			飯・粥	パン					
糖尿減塩常菜食	A	エネルギーコントロール 減塩常菜食	常菜	米飯 110g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			米飯 160g	2個もしくは小	1450	65		
	C			米飯 210g	2個もしくは小	1700	70		
糖尿減塩軟菜食	A	エネルギーコントロール 減塩軟菜食	軟菜	全粥 200g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			全粥 300g	2個もしくは小	1450	65		
	C			全粥 400g	2個もしくは小	1700	70		

〈適応〉

糖尿病

〈備考〉

- ・ 糖尿食を基本とする。
- ・ 添加塩分4g以下

8) 脂質異常症食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g未満	
			飯・粥	パン					
脂質異常症常菜食	A	エネルギーコントロール 減塩常菜食	常菜	米飯 110g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			米飯 160g	2個もしくは小	1450	65		
	C			米飯 210g	2個もしくは小	1700	70		
脂質異常症軟菜食	A	エネルギーコントロール 減塩軟菜食	軟菜	全粥 200g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			全粥 300g	2個もしくは小	1450	65		
	C			全粥 400g	2個もしくは小	1700	70		

〈適応〉

脂質異常症、高度肥満症(肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)

〈備考〉

糖尿減塩食に準じる。

9) 心臓食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g未満	
			飯・粥	パン					
心臓常菜食	A	エネルギーコントロール 減塩常菜食	常菜	米飯 110g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			米飯 160g	2個もしくは小	1450	65		
	C			米飯 210g	2個もしくは小	1700	70		
心臓軟菜食	A	エネルギーコントロール 減塩軟菜食	軟菜	全粥 200g	2個もしくは小	1200	60	40	6
	B			全粥 300g	2個もしくは小	1450	65		
	C			全粥 400g	2個もしくは小	1700	70		

〈適応〉

心臓疾患

〈備考〉

糖尿減塩食に準じる。

10) すい臓食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
すい臓B食	すい臓B常菜食	軟菜	米飯 160g	(2個もしくは小)	1550	55	30	10

〈適応〉

すい臓疾患、肝臓疾患、胆のう疾患

〈備考〉

- ・ 朝食は牛乳(200ml)ではなく、ジュースをつける。
- ・ 基本主食としてパンはない。

11) 肝臓食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
肝臓B食	肝臓B常菜食	軟菜	米飯 210g	3個もしくは大	2000	75	55	10

〈適応〉

肝臓疾患、胆のう疾患

〈備考〉

- ・ 牛乳は400cc(200cc×2)

12) 胃潰瘍食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下
			飯・粥	パン				
胃潰瘍食	胃潰瘍食	軟菜	米飯 210g	2個もしくは小	1800	65	40	

〈適応〉

胃潰瘍、十二指腸潰瘍

13) 貧血食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g以下	鉄 mg
			飯・粥	パン					
貧血常菜食	貧血常菜食	常菜	米飯 210g	3個もしくは大	2000	65	50	10	12
貧血軟菜食	貧血軟菜食	軟菜	全粥 400g	3個もしくは大					

〈適応〉

貧血症(血中Hb濃度が10g/dl以下で、その原因が鉄分の欠乏による)

〈備考〉

- ・ 昼食に鉄分補給デザート類をつける。

14) 腎臓食

	栄養基準量 使用献立	副食形態	〈基本主食〉		エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g未満
			飯・粥	パン				
腎臓B食	腎臓B常菜食	常菜	米飯 210g	2個もしくは小	1800	50	35	6

〈適応〉

腎臓疾患

〈備考〉

- ・ 朝食は牛乳(200ml)ではなく、ジュースをつける。

◆ 食種(小分類)別基準・一覧表

食種	区分	エネルギー kal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分	基本主食 (飯・粥)※	副食形態	備考		
一般食	常食	A	1500	55	40	10g以下	米飯 110g	常菜	70才以上の女子	
		B	1750	60	45				米飯 160g	30才以上70才未満の女子
		C	2000	65	50				米飯 210g	50才以上の男子、30才未満の女子
		D	2250	70					米飯 260g	50才未満の男子。 9~17才の男子には牛乳をつけることができる。
	軟菜食		1600	65	45	10g以下	全粥 300g	軟菜		
	きざみ食		1600	65	45	10g以下	全粥 300g	きざみ菜		
	流動食		800	25	25	7g以下	おもゆ 200g	流動菜		
濃厚流動食		200	8	5.6	0.56g			メイワランス1.0【200ml】1本当りの栄養量		
治療食	糖尿常菜食	A	1300	60	40	10g以下	米飯 110g	常菜	糖尿病、脂質異常症、高度肥満症 (肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)	
		B	1550	65						米飯 160g
		C	1800	70						米飯 210g
	糖尿軟菜食	A	1300	60	40	10g以下	全粥 200g	軟菜		
		B	1550	65						全粥 300g
		C	1800	70						全粥 400g
	糖尿減塩常菜食	A	1200	60	40	6g未満	米飯 110g	常菜	糖尿病 糖尿食に順ずる	
		B	1450	65						米飯 160g
		C	1700	70						米飯 210g
	糖尿減塩軟菜食	A	1200	60	40	6g未満	全粥 200g	軟菜		
		B	1450	65						全粥 300g
		C	1700	70						全粥 400g
	脂質異常症常菜食	A	1200	60	40	6g未満	米飯 110g	常菜	脂質異常症、高度肥満症 (肥満度が+70%以上またはBMIが35以上)	
		B	1450	65						米飯 160g
		C	1700	70						米飯 210g
	脂質異常症軟菜食	A	1200	60	40	6g未満	全粥 200g	軟菜		
		B	1450	65						全粥 300g
		C	1700	70						全粥 400g
	心臓常菜食	A	1200	60	40	6g未満	米飯 110g	常菜	心臓疾患	
		B	1450	65						米飯 160g
C		1700	70	米飯 210g						
心臓軟菜食	A	1200	60	40	6g未満	全粥 200g	軟菜			
	B	1450	65						全粥 300g	
	C	1700	70						全粥 400g	
すい臓食		1550	55	30	10g以下	米飯 160g	軟菜	すい臓疾患、肝臓疾患、胆のう疾患。 朝の牛乳→ジュース、基本パンはつけない。		
肝臓食		2000	75	55	10g以下	米飯 210g	軟菜	肝臓疾患、胆のう疾患。牛乳は400cc(200cc×2)		
胃潰瘍食		1800	65	40	10g以下	米飯 210g	軟菜	胃潰瘍、十二指腸潰瘍		
貧血常菜食		2000	65	50	10g以下	米飯 210g	常菜	貧血症(血中Hb濃度が10g/dl以下で、その原因が鉄分の欠乏による)。昼食に鉄分補給ゼリーをつける		
貧血軟菜食						全粥 400g	軟菜			
腎臓食		1800	50	35	6g未満	米飯 210g	常菜	腎臓疾患。朝の牛乳→ジュース		

※主食は、米飯・粥の範囲で自由に選択可能とする。

◆ 栄養摂取量目安

男性				女性			
年齢	エネルギー	タンパク	脂質	年齢	エネルギー	タンパク	脂質
1~2	1000	15.0	25.0	1~2	900	15.0	25.0
3~5	1300	20.0	30.0	3~5	1250	20.0	30.0
6~7	1550	25.0	40.0	6~7	1450	25.0	35.0
8~9	1800	30.0	45.0	8~9	1700	30.0	40.0
10~11	2250	40.0	55.0	10~11	2000	35.0	45.0
12~14	2500	45.0	60.0	12~14	2250	45.0	55.0
15~17	2750	50.0	65.0	15~17	2250	45.0	55.0
18~29	2250	50.0	55.0	18~29	1700	40.0	40.0
30~49	2300	50.0	55.0	30~49	1750	40.0	40.0
50~69	2100	50.0	50.0	50~69	1650	40.0	40.0
70~	1850	50.0	45.0	70~	1450	40.0	35.0

※17歳以下は活動レベルⅡ、18歳以上は活動レベルⅠを適応してます。

※この表は標準身長・標準体重における栄養量目安であり、著しく成長が異なる者、肥満や低体重の者には当てはまりませんので、ご注意ください。

# ■盛付けの注意事項

## 1.主食の盛付け

- ・主食量表の通り盛付けて下さい。
- ・めん献立時には主食量が変更になります。該当するめんのお主食量表に沿って盛付けて下さい。

### 1-1 米飯・粥(治療食・肥満食以外)の主食量表

病棟	米飯量(g)	朝食パン	めん献立時の主食・麺量 (g)						
			主食	うどん	和そば	ラーメン	冷うどん	冷和そば	冷麺
1-1	170	2個又は小	1/2量	150	110	100	120	120	120
1-2	240	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
2-1	240	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
2-2	170	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
3-1 男	200	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
3-1 女	140	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
3-2	230	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
5-1	180	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
7-1 男	240	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
7-1 女	170	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
7-2 男	250	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
7-2 女	200	2個又は小	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
8-1	240	3個又は大	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃

※粥の場合は米飯量の倍量を目安として盛付けて下さい。

### 1-3 治療食主食量表

食種	主食量(g)		朝食パン	
	米飯	粥		
肝臓食	210	400	2個又は小	
糖尿食	A	110	200	〃
	B	160	300	〃
	C	210	400	〃
心臓食	A	110	200	〃
	B	160	300	〃
	C	210	400	〃
胃潰瘍食	210	400	〃	
すい臓食	160	300	〃	
腎臓食	210	400	2個又は小	

### 1-2 肥満食の主食量表 ※副食は軟菜を盛付けて下さい

食種	米飯量(g)	朝食パン	めん献立時の主食・麺量 (g)						
			主食	うどん	和そば	ラーメン	冷うどん	冷和そば	冷麺
肥満食	100	2個又は小	1/2量	150	110	100	120	120	120

### 1-4 めん献立時の治療食主食量表

■うどん					■冷やしうどん					■お好み焼・やきそば							
食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳		食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳		食種	主食量(g)		備考				
	めん量	主食	計量	具材		めん量	主食	計量	具材		米飯	粥					
肝臓食	200	×	*	●	肝臓食	200	×	*	●	糖尿食	A	60	100	通常主食量の1/2			
糖尿食	A	160	×	*	糖尿食	A	160	×	*		B	80	150	〃			
	B	200	×	▲		具別有	B	200	×		*	C	110	200	〃		
	C	200	×	▲		具別有	心臓食	A	160	×	100	▲	A	60	100	〃	
心臓食	A	160	×	150	▲	具別有		脂質異常症食	B	200	×	100	▲	B	80	150	〃
	B	200	×	150	▲	具別有			糖尿減塩食	C	200	×	100	▲	C	110	200
脂質異常症食	B	200	×	150	▲	具別有	胃潰瘍食	200	×	*	▲	具別有					
糖尿減塩食	C	200	×	150	▲	具別有	すい臓食	200	×	*	▲	具別有					
胃潰瘍食	200	×	*	▲	具別有	腎臓食	200	×	100	▲	具別有						
すい臓食	200	×	*	▲	具別有												
腎臓食	200	×	150	▲	具別有												

### ■和そば・ラーメン

食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳	
	めん量	主食	計量	具材
肝臓食	180	×	*	●
糖尿食	A	120	×	*
	B	180	×	▲
	C	180	×	▲
心臓食	A	120	×	150
	B	180	×	▲
	C	180	×	▲

### ■冷やし和そば

食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳	
	めん量	主食	計量	具材
肝臓食	180	×	*	●
糖尿食	A	120	×	*
	B	180	×	▲
	C	180	×	▲
心臓食	A	120	×	100
	B	180	×	▲
	C	180	×	▲

### ■冷麺

食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳	
	めん量	主食	計量	具材
肝臓食	180	×	*	●
糖尿食	A	120	×	*
	B	180	×	*
	C	180	×	*
心臓食	A	120	×	50
	B	180	×	▲
	C	180	×	▲

### ■カレーうどん

食種	めん量・主食(g)		計量(g)・具の配膳	
	めん量	主食	計量	具材
肝臓食	200	×	*	●
糖尿食	A	160	×	*
	B	200	×	*
	C	200	×	*

- × 主食(米飯・粥)は付きません。
- \* 常菜と同量盛付けて下さい。
- 常菜と同じ具材が付きます。
- ▲ 「具別有」常菜と異なる場合は弁当箱又は別容器で配膳します。

平成21年 10月1日 実施

## 2.副食の盛付け

- ・献立表に皿番号を記載しています。配膳棚の盛り付け見本を参考に盛付けて下さい。
- ・献立表に(冷)の記載があるものは、適温給食配膳車の冷蔵部分に入れて下さい。

## 3.治療食の盛付け

### 3-1.治療食盛付表

		肝臓食	糖尿食	心臓食	脂質異常症食	糖尿減塩食	胃潰瘍食	すい臓食	腎臓食	備考		
<b>■ 朝食</b>												
朝食	パン	パン	3個又は大	2個又は小	2個又は小	2個又は小	2個又は小	2個又は小	×	2個又は小	すい臓は原則パンなし	
	副食	おかず	●	●	別容器	別容器	別容器	別容器	別容器	別容器	別容器	別容器で配膳します
		漬物・佃煮	●※	●※	×	×	×	×	×	×	×	※粥食は梅干
		ふりかけ	●	●	×	×	×	×	×	×	×	
		ジャム	●	マ-ビ- J	マ-ビ- J	マ-ビ- J	マ-ビ- J	●	●	●	●	
		牛乳	●	●	●	●	●	●	ジュース	ジュース		
	汁	みそ汁	●	●	▲ (総量100g)	▲ (総量100g)	▲ (総量100g)	●	●	▲ (総量100g)	▲具は常菜と同量盛付けて下さい	
		スープ	●	●	▲ (総量100g)	▲ (総量100g)	▲ (総量100g)	●	●	▲ (総量100g)	▲具は常菜と同量盛付けて下さい	
	<b>■ 昼食・夕食</b>											
	昼食・夕食	主食	散し寿司	●	弁当箱	弁当箱又は白飯	弁当箱又は白飯	弁当箱又は白飯	×	×	弁当箱又は白飯	白飯の場合副食あり
炊込飯			●	●	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	
赤飯			●	●	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	白飯(白粥)	
汁物		みそ汁	●	●	×	×	×	×	×	×	×	
		スープ	●	●	×	×	×	×	×	×	×	
		漬物等	●※	●※	×	×	×	×	×	×	×	※粥食は梅干
デザート		漬物等	●※	●※	×	×	×	×	×	×	×	※粥食は梅干
		ふりかけ	●	●	×	×	×	×	×	×	×	
		果物生	●	●	●	●	●	●又は代替品	●又は代替品	×		
		果物缶詰	●	■代替品	■代替品	■代替品	■代替品	●	●	●	■代替品又は常菜と同じ	
		ゼリー類	●	■代替品	■代替品	■代替品	■代替品	●	●	●		
		ケーキ類	●	■代替品	■代替品	■代替品	■代替品	●	●	●		
その他		ぜんざい	●	×	×	×	×	×	×	×	×	
		甘酒	●	×	×	×	×	×	×	×	×	
		カレー	★	★	別調理	別調理	別調理	×	×	別調理	★常菜と一緒に配膳します。病棟で盛付けて下さい。	
	シチュー	★	★	★又は別料理	★又は別料理	★又は別料理	★又は別料理	★又は別料理	★又は別料理	★又は別料理		
				● 付けて下さい。					★ 常菜と一緒に配膳します。			
				▲ 記載の内容で付けて下さい。					× 付きません。			
				■ 代替品もしくは常菜と同じものが付きます。					別料理 常菜とは別料理になるという表示。			

- ・貧血食は、常菜と同じ献立です。昼食に鉄分補給デザートをつけて下さい。

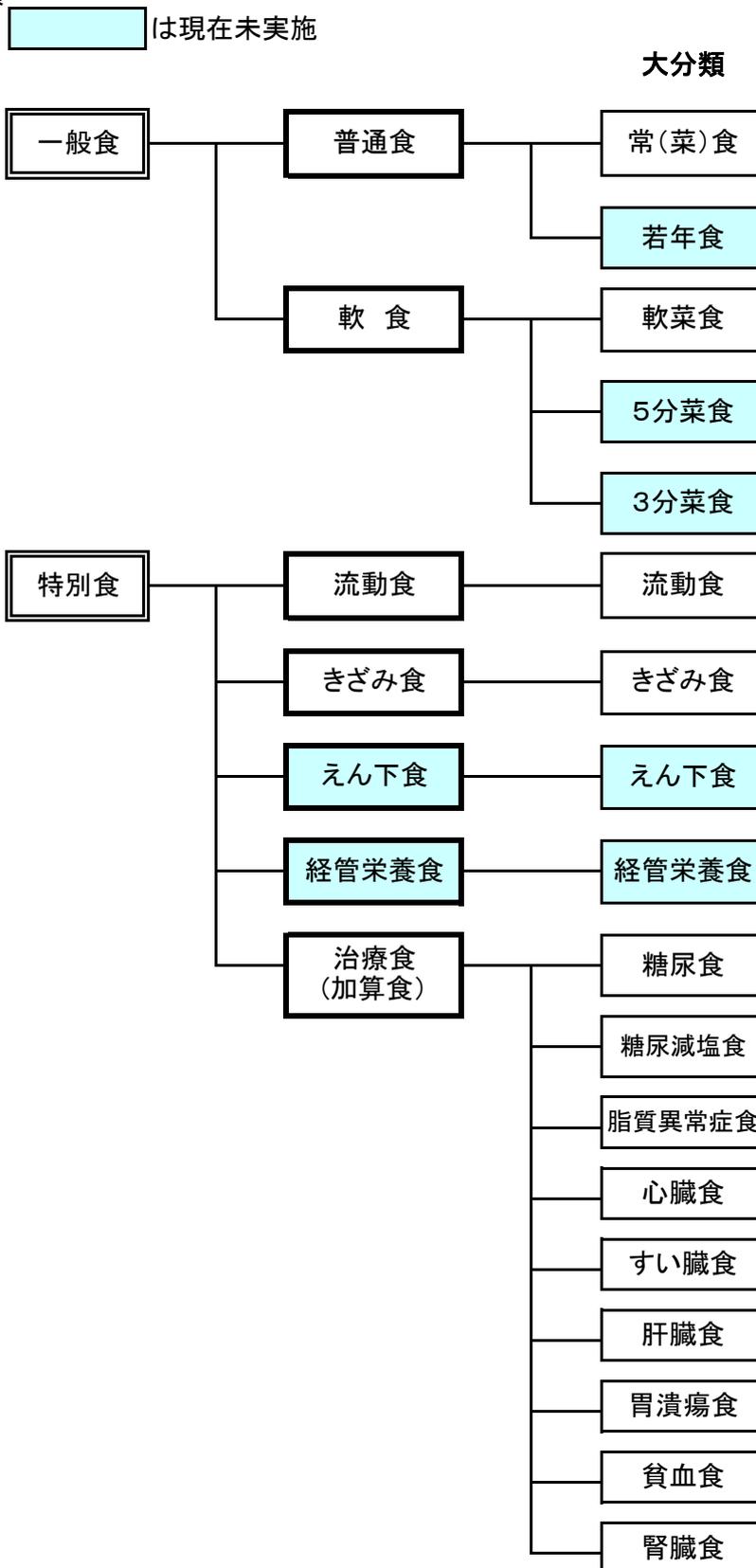
原則は、上記のとおりです。変更があれば、厨房のホワイトボード等で連絡します。  
 その他不明な点があれば、栄養管理G(内線512)まで、お問い合わせ下さい。

栄養管理G

〈新〉院内約束食事箋(※新病院稼働時に想定している食種)

1. 食種一覧

1) 大分類



2) 中・小分類

は現在未実施

大分類	中分類	小分類	基本主食	副食
常食		常食A	米飯110	常菜
		常食B	米飯160	常菜
		常食C	米飯210	常菜
		常食D	米飯260	常菜
若年食	若年食A	若年A常菜食	米飯160	常菜
		若年A軟菜食	全粥300	軟菜
	若年食B	若年B常菜食	米飯260	常菜
		若年B軟菜食	全粥400	軟菜
軟食		軟菜食	全粥300	軟菜
		5分菜食	5分粥300	5分菜
		3分菜食	3分粥300	3分菜
流動食		流動食	おもゆ200	流動菜
きざみ食	粗きざみ食	常菜粗きざみ食	米飯160	常菜粗きざみ菜
		軟菜粗きざみ食	全粥300	軟菜粗きざみ菜
		きざみ食	全粥300	軟菜きざみ菜
えん下食		えん下食	つぶし粥200	えん下菜
経管栄養食		経管栄養食	なし	
糖尿食	糖尿食A	糖尿A常菜食	米飯110	常菜
		糖尿A軟菜食	全粥200	軟菜
	糖尿食B	糖尿B常菜食	米飯160	常菜
		糖尿B軟菜食	全粥300	軟菜
	糖尿食C	糖尿C常菜食	米飯210	常菜
		糖尿C軟菜食	全粥400	軟菜
糖尿減塩食	糖尿減塩食A	糖尿減塩A常菜食	米飯110	常菜
		糖尿減塩A軟菜食	全粥200	軟菜
	糖尿減塩食B	糖尿減塩B常菜食	米飯160	常菜
		糖尿減塩B軟菜食	全粥300	軟菜
	糖尿減塩食C	糖尿減塩C常菜食	米飯210	常菜
		糖尿減塩C軟菜食	全粥400	軟菜

※粗きざみ:すべての料理を一口大(最大2cm)の大きさに揃える。

